

## おからクラッチ大豆ミート

### 「愛知ブランドイノベーションアワード 2024」にて 『最優秀賞』受賞

この度、株式会社おとうふ工房いしかわ（代表取締役石川 伸）は、1月27日（月）愛知ブランド企業のチャレンジ機会の創出や技術力の向上、新たな価値の発見を目的とした「愛知ブランドイノベーションアワード 2024」にて、『最優秀賞』を受賞いたしました。

（HP:<https://www.pref.aichi.jp/press-release/abia20250127-3.html>）



#### ■愛知ブランド企業とは

愛知県が認定する、オンリーワンやトップシェアなど世界に誇る独自の技術や製品を持つ県内の優れたモノづくり企業を指します。2003年度から認定を開始しており、ロボットや工作機械など生産用機械器具製造業をはじめ、自動車部品を作る輸送用機械器具製造業、めっきや金属部品を作る金属製品製造業、食料品製造業など400社以上の企業が認定されています。

#### ■愛知ブランドイノベーションアワードとは

チャレンジ機会の創出や技術力の向上、新たな価値の発見を目的として、愛知ブランド企業が3年以内に行った新分野進出、DX推進、外部連携のいずれかに該当する先進的な取組を表彰するアワード

#### ▼当日の様子



#### ■受賞テーマ

「国産大豆利用拡大に向けたおから入り大豆ミートの商品化」

## ■取組内容

国の国産大豆増産の方針を受け、日本を代表する国産大豆の実需として国産大豆を100%利用し、成長性の高い大豆ミート市場へ参入。自社のコアコンピタンスである乾燥おからを活かし、おからを大豆ミートに加えた。(県内で唯一食用のおから乾燥炉を保有) おからは年間約70万トン排出されている中、食用への転用は1%と低く、産業廃棄物として廃棄されることもある。おとうふ工房いしかわでは、おから乾燥炉を保有していることから廃棄することなく全量有効活用している。この強みであるおからを大豆ミートにも入れ込んだことにより、従来製品の課題であった水戻しが必要な調理工程を、省略することが可能になり、即食することが可能となった。さらに硬くしっかりとした食感だった大豆ミートも、軽くサクサクとした食感となったことで、肉の代替としての活用のみならず、菓子等に活用され、新たな利用用途を開拓した。

さらに、本商品を活用し、就労支援施設の障がい者の所得向上プロジェクトを産学福連携で立ち上げた。大学が市場調査も含めおからクランチ大豆ミートを使用したグラノーラを開発。グラノーラベースに地域の特産品を加えオリジナルのグラノーラを障がい者就労支援施設でも手軽に製造できるようにした。さらに製造技術や販路支援を弊社が行うことで参入のハードルを下げている。現状、東浦町の施設から始まり稲沢市の施設も取り組みを開始するなど広がりを見せており、今後さらに広く障がい者の所得を向上できる取り組みになると考えている。



## ■評価のポイント

・豆腐を製造し販売するだけにとどまらず社会の中での企業の役割を意識し事業活動に取り組んでおり、特に国産大豆の実需の担い手として使命を持ち利用拡大に取り組み、福祉をはじめとする社会課題にどのように貢献できるかを考え取り組んでいる。

・弊社が何十年もまえから取り組んできたおからの活用は豆腐業界をはじめ全国での波及効果が期待でき、約70万tあるおからの廃棄0を目指すことができるのではと期待できる。

## ■受賞のコメント (株)おとうふ工房いしかわ 取締役 石川 諒

苦節3年、多くの方のご協力とご支援のおかげで、このような名誉ある賞をいただきましたこと御礼申し上げます。「日本の農業を応援したい」そんな企業理念のもとに、実需者の立場より国産大豆の消費拡大に努めてまいりました。それは、食を通じて未来の子どもたちにより良い社会をつないでいきたいとの背景があつてのことです。今後も皆さんと一緒に社会課題の解決を目指して活動していきたいと思っております。